

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом

ГБПОУ РК «Судакский колледж индустрии гостеприимства»

К.И. Загоруйкин

«*Загоруйкин*» 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
на базе среднего, общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» июня 2016 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015)

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорюлькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения первой категории

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2 Результаты освоения программы учебной практики	7
3 Тематический план и содержание учебной практики	8
4 Условия реализации программы учебной практики	13
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: **19.01.17 Повар, кондитер** **19.00.00.Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;
- изготовления шоколадной продукции;
- презентация кондитерской, шоколадной и карамельной продукции;
- порционирования (комплектования) кондитерской, шоколадной и карамельной продукции;
- упаковка готовой кондитерской и шоколадной и карамельной продукции на вынос;
- складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской, шоколадной и карамельной продукции или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения.
- презентация кондитерской, шоколадной и карамельной продукции;
- порционирования (комплектования) кондитерской, шоколадной и карамельной продукции;

- упаковка готовой кондитерской и шоколадной и карамельной продукции на вынос;

- складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской, шоколадной и карамельной продукции или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения.

Задачами учебной практики являются:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий.

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

1.3. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –54 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям, шоколадной и карамельной продукции;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;- оценивать качество готовых изделий.

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии

Код	Наименование результата обучения
ПК. 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК. 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК. 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 8.1.	Раздел 1 МДК 08. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	6
ПК 8.2.	Раздел 2. МДК 08. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	6
ПК 8.3.	Раздел 3 МДК 08. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	6
ПК 8.4.	Раздел 4 МДК 08. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	18
ПК 8.5	Раздел 5МДК 08. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	12
ПК 8.6	Раздел 6МДК 08. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6
Всего		54

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		54	
Раздел 1 Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		6	
<u>Виды работ:</u> выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба			
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом, дрожжевого слоёного теста. Приготовление простых булочных и сдобных изделий, хлеба, пиццы из дрожжевого и дрожжевого слоёного теста. Правила хранения и требования к качеству изделий. Упаковка на вынос.	6	2
Раздел 2 Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		6	

Виды работ: <i>выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления всех видов бездрожжевого теста</i>			
	2.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, шоколадного, воздушно-орехового теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Упаковка на вынос.	6	2
Раздел 3 Тема 8.3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки		6	
Виды работ: <i>выполнение всех видов работ по приготовлению пряничного теста, печенья и оформлению готовых изделий</i>			
	3.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление печенья. Приготовление пряничного теста и изделий из него, выпечка, отделка поверхности. Оценивание качества готовых изделий.	6	2
Раздел 4 Тема 8.4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных		18	

отделочных полуфабрикатов			
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов</i>			
	4. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сиропов, кремов, посыпок, глазури, желе, фруктовой начинки.	6	2
	5. Приготовление и использование в оформлении шоколадной продукции. Приготовление украшений из шоколада для тортов и пирожных: шоколадной глазури, шоколадной посыпки, полнообъемных, плоских фигур, отсадочных украшений, барельефов.	6	2
	6. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление ливной карамели и украшений из неё.	6	2
Раздел 5. Тема 8.5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных		12	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных</i>			
	7. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление классических пирожных: бисквитное со сливочным	6	2

	кремом, «Буше»; песочное «Корзиночка» с желе и фруктами, слоеное «Грубочка с кремом», заварное «Орешек», воздушное с кремом, «Картошка обсыпная».		
	8. Приготовление и оформление классических тортов: бисквитный «Сказка», «Подарочный», песочный «Ленинградский», песочно-фруктовый, слоеный с кремом. Оценка качества тортов. Презентация, упаковка на вынос.	6	2
Раздел 6 Тема 8.6 Приготовление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов		6	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов</i>			
	9. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление пирожных: бисквитное с консервированными фруктами, заварное кольцо с фруктами и ягодами; торт «Йогуртовый с клубникой», шоколадно-апельсиновый, «Шоколадный с орехами и фруктами». Оценка качества тортов и пирожных. Приготовление национальных кондитерских изделий: пахлава, курабие, караимские пирожки. Презентация, упаковка на вынос кондитерских изделий. Дифференцированный зачёт.	6	2
Итого		54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, обучающие фильмы, муляжи.

Технические средства обучения: переносной мультимедийный проектор, колонки, компьютер, экран.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

1. Технологическое (механическое) оборудование:

тестомесильная машина, шкаф для расстойки, взбивальная машина, миксеры.

2. Тепловое оборудование:

плиты электрические, жарочно-пекарные шкафы, СВЧ-печь.

3. Холодильное оборудование:

холодильник бытовой.

4. Вспомогательное оборудование:

производственные столы, стеллажи, шкафы, весы, моечные ванны, раковина, вытяжка.

5. Переносные плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, инструкционные и технологические карты для уроков учебной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-336 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-336 с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. М.: ИЦ «Академия», 2014. – 80 с.

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия для бездрожжевого теста: учебное пособие. М.:ИЦ «Академия», 2015.- 80с.

5. Ермилова С.В., Е.И. Соколова, Современное сырьё для кондитерского производства учебное пособие. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 64 с.

6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2013-64 с.

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.- 400 с.

8. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.

9. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с.

10. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-256 с.

12. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М.: И «Просвещение», 2014 г-351 с.

13. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2013.-320 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.

Электронные источники:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 528 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20189>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 600 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41342>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

15. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

16. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

17. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

18. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий; - точность расчёта количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации

<p>ПК 8.2. Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; - соответствие норм вложения продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса приготовления теста и изделий из него; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении изделий. <p>Определение дефектов сырья, готовой продукции, указание причин</p>

<p>ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>возникновения дефектов и предложение способов их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивание соответствия выхода готовой продукции норме, оценивание качества готовой продукции требованиям к качеству; - соблюдение условий безопасности при выполнении действий на рабочем месте. - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него
<p>ПК8.4.Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных п/ф; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных п/ф; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, глазури, желе, шоколадных и карамельных украшений; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;

<p>профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
<p>ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - правильность выполнения

	<p>технологического процесса по приготовлению фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных;- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
--	--